Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements

Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Editeur responsable : Gil Houins
Boulevard du Jardin Botanique, 55 – 1000 Bruxelles
D/2012/ /10413/20
V09102012

**La sécurité alimentaire est l'affaire de tous.
Les marchands ambulants sont responsables
de ce qu'ils vendent.
Ils sont soumis à la législation en matière d'hygiène.
Voilà pourquoi l'Agence alimentaire procède à des contrôles
sur les marchés et lors d'événements.**

La vente ambulante professionnelle de denrées alimentaires ne peut être le fait que d'un vendeur professionnel disposant d'une **autorisation** (dans certains cas un enregistrement suffit) – A.R. 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Voir www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

Obligation

Concrètement quelles sont les obligations des ambulants ?

Lors du transport des denrées

Les températures légales de conservation des denrées alimentaires à réfrigérer ou des produits surgelés doivent être garanties, que ce soit dans un véhicule frigorifique ou, à défaut, dans des boîtes réfrigérées, des sacs/bacs isothermes contenant des blocs réfrigérants,….
Le véhicule, ainsi que les équipements de réfrigération, doivent rester en bon état et faire l'objet d'un nettoyage régulier.
La température doit être contrôlable durant le transport au moyen d'un thermomètre lisible et judicieusement placé.

La vente sur le marché

Certains types de denrées alimentaires requièrent des équipements particuliers. Le tableau (non exhaustif) en page suivante donne un aperçu de la situation.

Quelle infrastructure est requise au minimum pour quelle activité ?

activité	infrastructure
Vente de : • fruits et légumes • produits emballés, vendus à température ambiante tels que des denrées séchées, des conserves, des bouteilles, des briques, …	Etal, les produits ne peuvent être en contact direct avec le sol
Vente de : • saucisses sèches, jambon sec (ne peuvent pas être découpés sur place) • fromages à pâte dure • pâtisseries contenant de la crème pâtissière recuite • pain • gaufres • produits emballés, vendus à température ambiante tels que des friandises, des biscuits, ...	Infrastructure disposant d'une protection contre le soleil et sans contact du public
Vente de : • fromage frais • lait fermenté et pasteurisé • crème • lait battu • pâtisseries à la crème pâtissière ou crème fraîche • légumes prédécoupés (4ème gamme) • denrées à réfrigérer, emballées ou non-emballées	Comptoir frigorifique
Vente de : • viande fraîche • jambon sec et saucisse sèche en tranches • charcuteries • préparations de viande • préparations de poisson, de viande, de gibier et/ou de volaille • poulet rôti	Véhicule disposant des installations réfrigérantes requises et si nécessaire, d'un équipement chauffant
Vente de : • crêpes / gaufres chaudes • hamburgers / hot dogs • loempias, etc. • pizzas • snacks chauds • quiches	Equipement permettant de respecter la chaîne du chaud et du froid

Principaux points d'attention

Principaux points d'attention

1. Infrastructure

- Le véhicule, le comptoir frigorifique et tout autre équipement destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriqué ou recouvert d'un matériau facilement lavable (dur et lisse), non absorbant, non toxique.

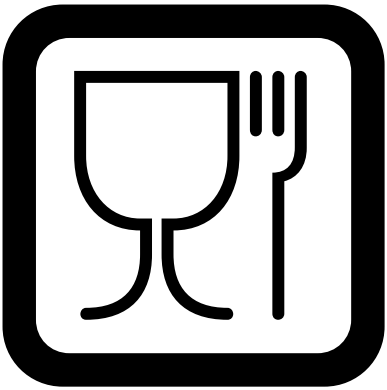
2. Nettoyage et lutte contre les nuisibles

- Les équipements et les ustensiles qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres et ne peuvent pas constituer une source de contamination.

- Il s'agit également de prendre des mesures d'hygiène afin d'éviter la contamination et l'altération des denrées alimentaires ainsi que la présence de mouches ou autres animaux nuisibles.

3. Matériaux en contact avec des denrées alimentaires

- Les matériaux d'emballage et les instruments doivent convenir pour entrer en contact avec les denrées alimentaires (plats, emballages, seaux, …).
  Ce symbole en est la preuve :



4. Organisation

- L'espace de vente doit permettre d'y travailler de manière hygiénique.

- Rien ne peut être déposé à même le sol, ni casseroles, ni denrées alimentaires, ….

- Il faut prévoir une « zone propre » et « une zone sale » . La « zone propre » étant l'espace où les denrées alimentaires sont manipulées et la « zone sale » celui réservé aux ustensiles sales, aux déchets, poubelles….

- Le vendeur doit veiller à éviter la contamination croisée.

- Les déchets sont déposés dans des poubelles munies d'un couvercle. Idéalement, la poubelle dispose d'une pédale permettant d'actionner l'ouverture du couvercle de manière hygiénique. Lorsque la poubelle est pleine, le sac est immédiatement fermé et évacué.

Hygiène du personnel

Hygiène du personnel

- Le personnel qui manipule les denrées alimentaires porte des vêtements adéquats et propres. Le port des bijoux aux mains et avant-bras est interdit. Les cheveux doivent être courts ou attachés.

- Les ongles sont propres, courts et sans vernis.

- L'espace de vente est équipé d'eau courante permettant de s'y laver les mains. Un jerrican muni d'un robinet peut suffire. La présence de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique (papier) est requise.

- Le lavage des mains est obligatoire après un passage aux toilettes, avant de commencer le travail ou en cas de manipulation de produits ou équipements sales.

- Les blessures aux mains et aux bras doivent être soignées et recouvertes d'un pansement occlusif et propre, afin d'éviter toute contamination.

- Il est interdit de fumer.

- Pour toute personne qui manipule des denrées alimentaires non-emballées, un certificat médical attestant de son aptitude à travailler au contact des denrées alimentaires doit être disponible.

Les températures

Les températures

Les denrées à réfrigérer doivent être vendues dans un espace réfrigéré pourvu d'un thermomètre judicieusement placé et lisible.

Les comptoirs frigorifiques contenant de la viande, de la volaille ou du poisson sont équipés d'un thermomètre visible du public.

Les installations de conservation doivent être pourvues d'un thermomètre contrôlé régulièrement.
La décongélation des denrées alimentaires doit s'opérer dans des conditions appropriées (pas à température ambiante). Un produit dégelé ne peut pas être recongelé.

Températures à cœur à respecter :

Viandes fraîches de boucherie	Max 7°C
Hachis, hachis préparé	Max 4°C
Viandes fraîches de volaille	Max 4°C
Poisson frais	Température de la glace fondante de 0° à 2°C (avec un max de 4°C)
Poisson fumé	Max. 4 °C
Escargots – mollusques cuits – cuisses de grenouille fraîches	Max 4°C
Denrées à réfrigérer : sandwichs garnis, plats froids, gâteaux à la crème pâtissière…	Max 7°C
Autres denrées à réfrigérer	Suivant l'indication sur l'emballage
Plats chauds : hamburgers, poulets rôtis…	Min 60°C
Huile ou graisse de friture (l'huile/la graisse doit être renouvelée fréquemment)	Max 180°C
Produits surgelés	-18°C ou plus froid
Glace (pour faire des boules)	-9°C ou plus froid
Glace à l'italienne (soft)	-5°C ou plus froid

L'étiquette

L'étiquette

Les denrées alimentaires préemballées doivent porter une étiquette correcte et complète. Elle doit mentionner au minimum :

- La dénomination de vente et la marque
- La date de conservation minimale ou la date limite de consommation
- Les conditions particulières de conservation (si nécessaire)
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur responsable
- La liste des ingrédients et allergènes
- Le mode d'emploi (si nécessaire)
- Le degré alcoolique (si nécessaire)
- La quantité nette

Une exception est autorisée pour des produits emballés pour des raisons pratiques – moments d'affluence – en petites quantités, mais également qui sont vendus dans un plus grand récipient en vrac et pour lesquels, au moment de la vente, le vendeur peut communiquer à l'acheteur toutes les informations sensées figurer sur l'étiquette. Par exemple, de la lasagne dans des bacs en aluminium et recouverte d'un film plastique, de la pizza sous film, de petits bacs de salade, etc.

Lors d'une vente en vrac, l'information doit être disponible pour le client.

Les invendus

Il faut se montrer prudent avec les denrées alimentaires invendues.

La viande, la volaille et le poisson sont conservés à bonne température et dans le respect des dates limites de consommation

Les denrées décongelées sont conservées au frigo.

Lors du prochain marché, ce sont ces produits qui seront vendus en premier lieu (endéans les 24h au maximum).

Plus d'information sur le site www.afsca.be.

Unités provinciales de contrôle

UPC d'Anvers
Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
T 03/202 27 11 - F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be

UPC de Bruxelles
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles
T 02/211 92 00 - F 02/211 91 80
Info.BRU@afsca.be

UPC du Hainaut
Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
T 065/40 62 11 - F 065/40 62 10
Info.HAI@afsca.be

UPC du Limbourg
Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
T 011/26 39 84 - F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be

UPC de Liège
Bd Frère Orban 25, 4000 Liège
T 04/224 59 11 - F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be

UPC du Luxembourg
Rue du Vicinal 1 - 2ème étage, 6800 Libramont
T 061/21 00 60 - F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be

UPC de Namur
Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
T 081/20 62 00 - F 081/20 62 02
Info.NAM@afsca.be

UPC de Flandre orientale
Zuiderpoort, blok B, 10e verdieping
Gaston Crommenlaan 6/1000, 9050 Gent
T 09/210 13 00 - F 09/210 13 20
Info.OVL@favv.be

UPC du Brabant flamand
Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 - Blok E,
Researchpark Haasrode 1515, 3001 Leuven
T 016/39 01 11 - F 016/39 01 05
Info.VBR@favv.be

UPC du Brabant wallon
Espace Coeur de Ville 1, 2ème étage,
1340 Ottignies
T 010/42 13 40 - F 010/42 13 80
Info.BRW@afsca.be

UPC de Flandre occidentale
AIPM
Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge
T 050/30 37 10 - F 050/30 37 12
Info.WVL@favv.be

Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

CA Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles
www.afsca.be